President

stainless steel 18/10

Cookware / Nádobí / Kochgeschirr
Batterie de cuisine / Pentolame
Batería de cocina / Trem de cozinha
Garnki / Riad / Посуда

tescoma®

Instructions for use / Návod k použití / Gebrauchsanleitung / Mode d'emploi
Istruzioni d'uso / Instrucciones de uso / Instruções de utilização
Instrukcja użytkowania / Návod na použitie / Инструкция по использованию

President

stainless steel 18/10

en	Instructions for use	6
cs	Návod k použití	9
de	Gebrauchsanleitung	12
fr	Mode d'emploi	15
it	Istruzioni per l'uso	18
es	Instrucciones de uso	21
pt	Instruções de utilização	24
pl	Instrukcja użytkowania	27
sk	Návod na použitie	30
ru	Инструкция по использованию	33

2 l ø 16 cm

3 l ø 18 cm

4 l ø 20 cm

1,5 l ø 16 cm

2 l ø 18 cm

3 l ø 20 cm

4 l ø 20 cm

7 l ø 24 cm

3 l ø 20 cm

1,5 l ø 16 cm

1,5 l ø 16 cm

5,5 l ⌀ 22 cm

7 l ⌀ 24 cm

4 l ⌀ 22 cm

5 l ⌀ 24 cm

5 l ⌀ 24 cm

President

stainless steel 18/10

Ask for the complete PRESIDENT product range at your retailer. / Kompletní sortiment výrobků PRESIDENT žádejte u svého prodejce.

Das komplette Sortiment der Produktreihe PRESIDENT erhalten Sie bei Ihrem Händler. / L'assortiment complet PRESIDENT est disponible chez votre revendeur habituel.

Scopra tutti i prodotti della linea PRESIDENT presso il suo rivenditore di fiducia. / Pregunte por la línea completa PRESIDENT a su proveedor.

Peça informações sobre a linha completa dos artigos PRESIDENT no seu revendedor. / Informacje o pełnym asortymencie wyrobów PRESIDENT można uzyskać u sprzedawcy naszych produktów.

Kompletný sortiment výrobkov PRESIDENT žiadajte u svojho predajcu. / Полный ассортимент изделий PRESIDENT спрашивайте у своего продавца.

CHARACTERISTICS

Cookware PRESIDENT is a luxurious kitchen cookware with **glass/stainless steel cover, extra thick sandwich bottom and measuring scale.**

The vessels and covers have solid stainless steel grips which are **watertight –** cookware PRESIDENT is **dishwasher safe.**

The cookware is made of **high-grade stainless steel 18/10** and has an **extra thick sandwich bottom.** Heat is transferred from the cooker into the vessels continuously without variation and evenly throughout the bottom. Cooking is easier, without unwanted overcooking.

The sandwich bottom has **excellent heat retaining properties** which economise on energy. The cooker can be switched off before the end of cooking and the cooker remains efficient even if set to a low output. Food left in the vessels preserves its temperature for a long time.

Cookware PRESIDENT is made so as to meet the demands for intense and prolonged use and meets all demands placed on **healthy, comfortable and economic cooking.**

Cookware PRESIDENT is suitable for all types of cookers: **gas, electric, vitro-ceramic and induction cookers.**

COOKING IN COOKWARE PRESIDENT

When cooking in cookware PRESIDENT, set the **cooker to maximum only for the initial phase of cooking** and allow only low or medium output further during the cooking process.

Switch the heat off in advance before the end of cooking to make use of the heat retaining properties of the sandwich bottom.

Make sure that the **size of the cooking range** does not exceed the diameter of the bottom of the cookware and do not allow the flame to expand over the bottom – otherwise the grips may burn.

WARNING! Never heat empty cookware. When empty vessels or vessels with little content are heated excessively, purple or brown stains may appear on the metal surfaces. These stains do not affect correct functioning, do not represent a health hazard or fault and cannot be claimed.

COOKING IN COOKWARE PRESIDENT WITH STRAINING COVER

While cooking, turn the cover so that the **straining holes in the cover are not placed over the spout.**

STRAINING IN COOKWARE PRESIDENT WITH STRAINING COVER

When straining, turn the cover so that the small or large straining holes are placed over the spout.

WARNING! Always use an oven mitt and heatproof mat when straining hot food.

COOKWARE PRESIDENT MAINTENANCE AND CARE

Wash the cookware and wipe it dry thoroughly before first use.

To permanently preserve perfect appearance, thoroughly wash and dry the cookware after each use.

Clean the cookware with normal detergents; never use aggressive substances, chemicals or sharp objects. Cookware PRESIDENT can be cleaned using special agents for stainless steel – we recommend **Tescoma CLINOX** for excellent cleaning results.

Leave excessively dirty cookware to soak in water or water with detergent.

Always wipe the cookware dry after washing.

NOTICE: Add salt only after the water starts boiling!
Adding salt to cold water can cause a high concentration of table salt at the bottom of the cookware, which results in the occurrence of light stains called pitting corrosion. These light stains on the bottom of the cookware do not affect functioning of the cookware and are not hazardous to health. As such they do not represent a fault and cannot be claimed.

Should white sediments or iridescent colouration appear on the inside of the cookware, use vinegar, lemon drops or a special cleansing agent for stainless steel to clean the spots. These are sediments, the formation of which depends on the chemical composition of the water being used.

Cookware PRESIDENT is dishwasher safe. In dishwashing, make sure that the stainless steel cookware is not in contact with other metal kitchen utensils to avoid rusty or light stains, called contact corrosion, on the surface of the cookware. **Open the door of the dishwasher as soon as possible after the washing cycle and remove the cookware.**

Corrosion can also be transferred to the cookware in water from some other product; we therefore recommend reducing or eliminating dishwashing in order to preserve the perfect appearance of the cookware.

5-YEAR WARRANTY

A 5-year warranty period applies to this product from the date of purchase.

The warranty never covers defects:
- due to improper use incompatible with the Instructions for use
- resulting from an impact, fall or mishandling
- due to unauthorised repairs of, or alterations to, the product.

In case of justified complaint please contact your retailer or one of the service centres; for a list please refer to **www.tescoma.com.**

CHARAKTERISTIKA

Nádobí PRESIDENT je luxusní kuchyňské nádobí se **sklonerezovou poklicí, extra silným sendvičovým dnem a odměřovací stupnicí.**

Nádoby i poklice jsou opatřeny masivními nerezovými úchyty, které jsou **vodotěsné** – nádobí PRESIDENT **je vhodné do myčky.**

Nádobí je vyrobeno **z prvotřídní nerezavějící oceli 18/10**, je opatřeno **extra silným sendvičovým dnem.** Teplo ze sporáku je předáváno dovnitř nádob plynule, bez výkyvů a rovnoměrně po celé ploše dna. Vaření je snazší, bez nežádoucího připalování.

Sendvičové dno má **vynikající termoakumulační vlastnosti,** které umožňují úsporu energie. Sporák je možné vypínat s předstihem před ukončením vaření, vaření probíhá i při nízkém výkonu sporáku. Pokrmy ponechané v nádobí si déle uchovají svou teplotu.

Nádobí PRESIDENT je vyrobeno tak, aby vyhovělo nárokům na intenzivní a dlouhodobé používání a splňuje všechny požadavky kladené na **zdravé, komfortní a úsporné vaření.**

Nádobí PRESIDENT je vhodné pro všechny typy sporáků: **plynové, elektrické, sklokeramické i indukční.**

VAŘENÍ V NÁDOBÍ PRESIDENT

Při vaření v nádobí PRESIDENT nastavte **sporák na maximum jen na počátku vaření,** potom pokračujte na nízký nebo střední výkon.

Sporák vypínejte s předstihem ještě před ukončením vaření, využívejte termoakumulačních vlastností sendvičového dna.

Volte **správnou velikost plotýnky,** průměr plotýnky musí být stejný nebo menší, než je průměr dna nádoby, plamen hořáku nesmí nikdy přesahovat okraje dna nádobí – v takovém případě mohou úchyty pálit.

POZOR! Prázdné nádobí nikdy nezahřívejte, při přehřívání prázdných nebo nedostatečně naplněných nádob se může na povrchu kovových částí objevit fialové až hnědé zabarvení. Toto zabarvení neomezuje funkčnost či zdravotní nezávadnost nádobí, není vadou výrobku a nemůže být předmětem reklamace.

VAŘENÍ V NÁDOBÍ PRESIDENT S CEDICÍ POKLICÍ

Při vaření pootočte poklici tak, aby se **cedicí otvory v poklici nekryly s nálevkou.**

CEZENÍ V NÁDOBÍ PRESIDENT S CEDICÍ POKLICÍ

Při cezení pootočte poklici tak, aby se **malé nebo velké cedicí otvory kryly s nálevkou**.

POZOR! Při cezení horkých pokrmů používejte vždy kuchyňskou rukavici a chňapku.

ÚDRŽBA A PÉČE O NÁDOBÍ PRESIDENT

Před prvním použitím nádobí důkladně umyjte a vytřete do sucha.

Nádobí důkladně umyjte a osušte po každém použití, jen tak zachováte jeho dokonalý vzhled trvale.

Nádobí čistěte běžnými čisticími prostředky, nikdy nepoužívejte agresivní látky, chemikálie a ostré předměty. Nádobí PRESIDENT lze čistit speciálními prostředky na nerezové nádobí, jako ideální doporučujeme **čisticí prostředek CLINOX od Tescomy.**

Silně znečištěné nádobí nechejte odmočit ve vodě či roztoku vody se saponátem.

Po každém umytí nádobí vždy utřete do sucha.

UPOZORNĚNÍ: Solte až do vařící vody!
Solení do studené vody může vyvolat vysokou koncentraci kuchyňské soli u dna nádobí, což vede ke vzniku světlých skvrn, tzv. důlkové korozi. Tyto světlé skvrny na dně nádobí nijak neomezují funkčnost či zdravotní nezávadnost nádobí, nejsou vadou výrobku a nemohou být předmětem reklamace.

Objeví-li se uvnitř nádobí bílé usazeniny či duhové zabarvení, vyčistíte je octem, několika kapkami citronu nebo speciálním přípravkem na nerezové nádobí. Jde o sedimenty, jejichž tvoření je závislé na chemickém složení používané vody.

Nádobí PRESIDENT lze mýt v myčce na nádobí. Při mytí v myčce dbejte, aby se nerezové nádobí nedotýkalo jiných kovových kuchyňských potřeb, jinak se na nádobí mohou objevit rezavé nebo světlé skvrny, tzv. kontaktní koroze. **Po ukončení mycího cyklu otevřete dvířka myčky co nejdříve a nádobí z myčky vyjměte.**

Koroze může být na nádobí přenesena i vodou z jiného výrobku, pro zachování dokonalého vzhledu nádobí proto doporučujeme mytí v myčce omezit, případně vyloučit.

5 ROKŮ ZÁRUKA

Na tento výrobek je poskytována 5 roků záruka, počínaje dnem prodeje.

Záruka se zásadně nevztahuje na tyto případy:
- výrobek byl používán v rozporu s Návodem k použití
- závady byly způsobeny úderem, pádem či neodbornou manipulací
- na výrobku byly provedeny neautorizované opravy a změny.

V případě oprávněné reklamace se prosím obraťte na svého prodejce nebo na některé ze servisních středisek, seznam na **www.tescoma.com.**

EIGENSCHAFTEN

Das Kochgeschirr PRESIDENT ist das luxuriöse Kochgeschirr mit **Deckel aus Glas und Edelstahl**, **extra starkem Sandwich-Boden und Messskala.**

Die Kochgefäße sowie die Deckel sind mit massiven rostfreien Griffen versehen, die **wasserdicht** sind – das Kochgeschirr PRESIDENT ist **spülmaschinenfest.**

Das Kochgeschirr ist **aus erstklassigem rostfreiem Edelstahl 18/10** hergestellt, ist mit **extra starkem Sandwich-Boden** versehen. Die Wärme vom Kochherd wird ins Kochgeschirr kontinuierlich, ohne Schwankungen und gleichmäßig durch die ganze Bodenfläche übergegeben. Das Kochen ist leichter, es kommt zu keinem unerwünschten Anbrennen.

Der Sandwich-Boden hat **ausgezeichnete Wärmeleit-Eigenschaften**, die zur Energieersparnis beitragen. Der Kochherd kann ausgeschaltet werden, bevor das Gargut fertig gekocht ist, das Kochen erfolgt auch bei niedriger Leistung des Kochherdes. Die gekochten Lebensmittel bleiben im Kochgeschirr länger warm.

Bei der Herstellung des Kochgeschirrs PRESIDENT werden die Ansprüche auf intensive und lange Nutzung berücksichtigt und das Kochgeschirr erfüllt alle Anforderungen auf **gesundes, komfortables und sparendes Kochen.**

Das Kochgeschirr PRESIDENT ist für alle üblichen Herdarten geeignet – **Gas-, Elektro-, glaskeramische sowie Induktionsherde.**

KOCHEN IM KOCHGESCHIRR PRESIDENT

Beim Kochen im Kochgeschirr PRESIDENT den **Kochherd auf die max. Leistungsstufe nur am Anfang des Kochens** einstellen, dann auf niedrige, max. mittlere Leistungsstufe des Kochherdes zurückschalten.

Den Kochherd früher abschalten, bevor das Gargut fertig ist, die Wärmeleit-Eigenschaften des Sandwichboden Topfbodens werden damit ausgenutzt.

Richtige Größe der Kochplatte wählen, wobei der Durchmesser der Kochstelle sollte gleich oder kleiner als der Durchmesser des Topfbodens sein, die Gasflamme darf nie über den Rand des Topfbodens hinausragen - in diesem Fall werden die Griffe heiß.

ACHTUNG! Das leere Kochgeschirr nie erhitzen, bei der Überhitzung der leeren, bzw. ungenügend befüllten Kochgefäße kann die Oberfläche der Metallteile violett bis braun verfärbt werden. Diese Verfärbung beeinträchtigt keinesfalls die Funktion oder Gesundheitsfreundlichkeit des Kochgeschirres, stellt keinen Produktmangel dar und kann nicht beanstandet werden.

KOCHEN IM KOCHGESCHIRR PRESIDENT MIT ABGIESSDECKEL

Den Deckel beim Kochen umdrehen, wobei **die Löcher im Deckel mit dem Ausgießer nicht passen.**

ABSEIHEN IM KOCHGESCHIRR PRESIDENT MIT ABGIESSDECKEL

Den Deckel beim Abseihen umdrehen, wobei **die kleinen oder großen Löcher im Deckel mit dem Ausgießer passen.**

ACHTUNG! Beim Abseihen von heißen Gerichten immer Ofenhandschuh und Topflappen verwenden.

WARTUNG UND PFLEGE UM DAS KOCHGESCHIRR PRESIDENT

Das Kochgeschirr vor dem ersten Gebrauch gründlich abspülen und trockenwischen.

Das Kochgeschirr nach jedem Gebrauch gründlich abspülen und abwischen, nur so kann das perfekte Aussehen des Kochgeschirres dauerhaft aufrechterhalten werden!

Das Kochgeschirr mit üblichen Reinigungsmitteln reinigen, keine aggressiven Mittel, Chemikalien, scharfen Gegenstände verwenden. Das Kochgeschirr PRESIDENT kann mit speziellen Mitteln für Reinigung des rostfreien Kochgeschirrs reinigen, das **Reinigungsmittel CLINOX von Tescoma** ist empfehlenswert.

Das stark verschmutzte Kochgeschirr im Wasser, bzw. in der Lösung mit Spülmittel einweichen lassen.

Das Kochgeschirr nach jedem Spülvorgang immer trockenwischen.

HINWEIS: Erst das kochende Wasser salzen!
Wird das Salz in kaltes Wasser gegeben, konzentriert sich Küchensalz am Boden von Kochgefäßen, was zur Entstehung von hellen Flecken, sog. Lochfraßkorrosion führt. Diese weißen Flecken am Boden von Kochgefäßen beeinträchtigen keinesfalls die Funktion oder Gesundheitsfreundlichkeit des Kochgeschirres, stellen keinen Produktmangel dar und können nicht beanstandet werden.

Treten im Kochgeschirr weiße Flecken, bzw. Regenbogenverfärbung auf, kann man es mit Essig, einigen Tropfen Zitronensaft, bzw. mit speziellem Reinigungsmittel für rostfreies Kochgeschirr reinigen. Es handelt sich um Ablagerungen, wobei die Bildung von der chemischen Zusammensetzung des Wassers hängt.

Das Kochgeschirr PRESIDENT ist spülmaschinenfest. Beim Spülen im Geschirrspüler ist darauf zu achten, dass die rostfreien Kochgefäße keine anderen metallischen Küchenutensilien berühren, anderenfalls können in den Kochgefäßen rostfarbene oder helle Flecken auftreten, sog. Kontaktkorrosion auftreten. **Nach Beendigung des Spülvorgangs möglichst bald das Tür des Geschirrspülers öffnen und die Kochgefäße herausnehmen.**

Die Korrosion kann auf das Kochgefäße auch mit dem Wasser aus einem anderen Produkt übertragen werden, um das vollkommene Aussehen aufrechtzuerhalten, ist es empfehlenswert, das Spülen im Geschirrspüler zu beschränken, bzw. darauf zu verzichten.

5 JAHRE GARANTIE

Für dieses Produkt wird eine Garantiefrist von 5 Jahren ab Verkaufsdatum gewährt.

Die Garantie erstreckt sich grundsätzlich nicht auf folgende Fälle:
- Produktnutzung entgegen der Gebrauchsanleitung
- Stoß-, Sturzbeschädigungen, nicht fachgerechte Handhabung
- nichtautorisierte Reparaturen und Änderungen am Produkt.

Im Falle einer berechtigten Beanstandung wenden Sie sich bitte an Ihren Händler, bzw. an eine Servicestelle, die Liste finden Sie auf na **www.tescoma.com.**

CARACTÉRISTIQUES

Les ustensiles de cuisson de luxe PRESIDENT sont des récipients avec **un couvercle en verre et inox, un fond sandwich extra-épais et une échelle de graduation.**

Les récipients et couvercles sont munis de poignées massives en inox, **étanches** – les ustensiles de cuisson PRESIDENT **conviennent au lave-vaisselle.**

Les ustensiles de cuisson sont fabriqués **en acier inoxydable 18/10** de première qualité et munis d'un **fond sandwich extra-épais.** La chaleur de la cuisinière est transmise progressivement à l'intérieur des récipients, sans interruption, et répartie de façon régulière sur toute la surface du fond. La cuisson est ainsi plus facile, sans que les aliments n'attachent.

Le fond sandwich possède une **excellente capacité d'accumulation thermique,** contribuant à une économie d'énergie. Il est possible d'éteindre la cuisinière à l'avance, avant la fin de la cuisson, celle-ci continue même avec une puissance réduite de la cuisinière. Les plats laissés dans le récipient gardent leur température plus longtemps.

Les ustensiles de cuisson PRESIDENT sont fabriqués pour satisfaire aux exigences d'une utilisation intensive et de longue durée et conviennent parfaitement à une préparation des plats de manière **saine, confortable et économique.**

Les ustensiles de cuisson PRESIDENT conviennent pour tous les types de cuisinières : **à gaz, électriques, vitrocéramiques et à induction.**

CUISSON DANS LES USTENSILES PRESIDENT

Lors de la cuisson dans les ustensiles PRESIDENT **régler la cuisinière à la puissance maximale uniquement au début de la cuisson,** continuer ensuite à la puissance minimale ou moyenne.

Eteindre la cuisinière à l'avance, avant la fin de la cuisson, pour profiter pleinement des capacités d'accumulation thermique du fond sandwich.

Bien choisir **la taille de la plaque;** le diamètre de la plaque doit être égal ou inférieur au diamètre du fond de récipient, la flamme du brûleur ne doit jamais dépasser les bords du fond de récipient – dans un tel cas, les poignées peuvent devenir brûlantes et être endommagées.

ATTENTION ! Ne jamais chauffer un récipient à vide, en cas de surchauffe prolongée des récipients vides ou insuffisamment remplis, une coloration violette voire marron peut apparaître sur la surface de leurs parties métalliques. Cette coloration ne limite pas la fonctionnalité et l'innocuité des récipients, ne constitue pas un défaut de fabrication et ne peut pas faire l'objet d'une réclamation.

CUISSON DANS LES USTENSILES PRESIDENT AVEC COUVERCLE PASSOIRE

Lors de la cuisson, tourner légèrement le couvercle de manière que **les trous d'égouttage dans le couvercle ne soient pas couverts par le bec verseur.**

EGOUTTAGE DANS LES USTENSILES PRESIDENT AVEC COUVERCLE PASSOIRE

Lors de l'égouttage, tourner légèrement le couvercle de manière que **les petits ou grands trous d'égouttage dans le couvercle soient couverts par le bec verseur.**

ATTENTION ! Lors de l'égouttage des aliments brûlants, utiliser toujours un gant de cuisine et une manique.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE DES USTENSILES DE CUISSON PRESIDENT

Avant la première utilisation, laver et essuyer soigneusement les récipients.

Laver et essuyer soigneusement les récipients après chaque utilisation, c'est seulement ainsi qu'ils garderont toujours leur aspect parfait.

Laver les récipients avec des produits de nettoyage courants, ne jamais utiliser de substances agressives, produits chimiques ou objets tranchants. Il est possible de nettoyer les ustensiles de cuisson PRESIDENT avec des produits spéciaux pour le nettoyage des ustensiles en inox ; nous vous recommandons idéalement **le produit de nettoyage CLINOX de Tescoma.**

Faire tremper les ustensiles fortement encrassés dans l'eau ou dans une solution d'eau et de détergeant.

Essuyer soigneusement les ustensiles de cuisson avant chaque utilisation.

AVERTISSEMENT : mettre le sel uniquement dans l'eau bouillante !
Mettre le sel dans l'eau froide peut provoquer une forte concentration de sel au fond du récipient, ce qui mène à la formation de taches claires, phénomène appelé corrosion par piqûre. Ces taches claires au fond du récipient ne limitent en aucun cas la fonctionnalité et l'innocuité de celui-ci, ne constituent pas un défaut de fabrication et ne peuvent pas faire l'objet d'une réclamation.

Si des dépôts blancs ou de couleur arc-en-ciel se forment à l'intérieur du récipient, il est possible de les nettoyer avec du vinaigre, quelques gouttes de citron ou avec un produit spécial pour le nettoyage des ustensiles en inox. Il s'agit des sédiments présents dans l'eau, dont la formation dépend de la composition chimique de l'eau utilisée.

Les ustensiles de cuisson PRESIDENT peuvent être nettoyés au lave-vaisselle. Lors du nettoyage au lave-vaisselle, veillez à ce que les récipients en inox ne touchent pas d'autres ustensiles de cuisine en métal, dans le cas contraire, des taches rousses ou claires peuvent apparaître sur les récipients, phénomène appelé corrosion de contact. **Après la fin du cycle de lavage, ouvrir la porte du lave-vaisselle dès que possible et sortir la vaisselle.**

La corrosion peut également être transférée sur les récipients par l'eau, depuis un autre produit ; pour garder leur apparence parfaite, nous vous recommandons de limiter ou d'exclure complètement leur nettoyage au lave-vaisselle.

5 ANS DE GARANTIE

Ce produit est couvert par une garantie de 5 ans, à compter du jour d'achat.

La garantie ne couvre toutefois pas les cas suivants:
- le produit a été utilisé en opposition avec le présent Mode d'emploi
- les défauts sont apparus à la suite de chocs, de chute ou de mauvaise manipulation
- des modifications ou réparations non autorisées ont été apportées au produit.

En cas de réclamation justifiée, veuillez vous adresser à votre revendeur ou à l'un des centres de service après-vente dont la liste est fournie sur **www.tescoma.com**.

CARATTERISTICHE

La linea PRESIDENT comprende pentolame di alta qualità con **coperchi in vetro ed acciaio inox, fondo sandwich extra spesso e scala graduata interna.**

I recipienti e i coperchi hanno robusti manici in acciaio inossidabile **a tenuta d'acqua –** il pentolame PRESIDENT è **lavabile in lavastoviglie.**

Il pentolame è prodotto in **acciaio inox 18/10** con **fondo sandwich extra spesso.** Il calore viene trasferito dal piano cottura al recipiente in maniera uniforme e costante su tutta la superficie del fondo. Cucinare è più semplice, senza il rischio di bruciare le pietanze.

Il fondo sandwich ha **eccellenti caratteristiche di mantenimento del calore** che si traducono in un notevole risparmio energetico. Il piano cottura può essere spento prima del termine della cottura o può essere abbassato rimanendo comunque efficiente anche se impostato a bassa potenza. Le pietanze lasciate nei recipienti di cottura rimangono calde a lungo.

Il pentolame PRESIDENT è studiato per durare a lungo e per soddisfare le esigenze di una **cucina sana, pratica ed economica.**

Il pentolame PRESIDENT è adatto a tutti i tipi di piano cottura: **a gas, elettrico, in vetroceramica e a induzione.**

CUCINARE CON LE PENTOLE PRESIDENT

Quando si cucina con il pentolame PRESIDENT, **impostare la fiamma al massimo solo nella fase iniziale della cottura** e abbassare a potenza media o bassa nelle successive fasi della cottura.

Spegnere la fiamma prima del termine della cottura per sfruttare le proprietà di mantenimento del calore, caratteristiche del fondo sandwich.

Assicurarsi che **la misura del piano cottura** non sia superiore al diametro del fondo della pentola utilizzata ed evitare che la fiamma superi il fondo e raggiunga le pareti della pentola – in caso contrario i manici si potrebbero surriscaldare.

ATTENZIONE! Non riscaldare le pentole vuote. Se si riscalda eccessivamente una pentola vuota o contenente solo una piccola quantità di cibo, macchie marroni o violacee potrebbero apparire sulle superfici d'acciaio. Tali macchie non compromettono il corretto funzionamento del prodotto, non costituiscono un difetto né alcun rischio per la salute e pertanto non sono contestabili.

CUCINARE CON LE PENTOLE PRESIDENT CON COPERCHIO SCOLATUTTO

Mentre si cucina, ruotare il coperchio in modo che **i fori di scolo non si trovino in corrispondenza del beccuccio.**

SCOLARE CON LE PENTOLE PRESIDENT CON COPERCHIO SCOLATUTTO

Quando si scolano gli alimenti, ruotare il coperchio in modo che i fori di scolo, grandi o piccoli a seconda delle esigenze, siano posizionati in corrispondenza del beccuccio.

ATTENZIONE! Utilizzare sempre guanti da forno o presine quando si scolano alimenti caldi.

PENTOLAME PRESIDENT – MANUTENZIONE E CURA:

Lavare le pentole ed asciugarle bene prima del primo utilizzo.

Per mantenere il pentolame come nuovo a lungo, lavare ed asciugare con cura dopo ogni utilizzo.

Lavare le pentole con un normale detergente; non utilizzare sostanze aggressive, agenti chimici o utensili appuntiti. Il pentolame PRESIDENT può essere lavato utilizzando prodotti specifici per l'acciaio inox – per risultati eccellenti raccomandiamo **Tescoma CLINOX.**

Lasciare le pentole in ammollo in acqua pura o mista a detergente se eccessivamente sporche.

Asciugare sempre le pentole dopo ogni lavaggio.

AVVERTENZA: Aggiungere il sale solo dopo che l'acqua ha iniziato a bollire!
Versare il sale quando l'acqua è ancora fredda può farlo depositare sul fondo della pentola, corrodendo l'acciaio e provocando macchie. Tali macchie non compromettono la qualità del pentolame e non comportano rischi per la salute; non rappresentano quindi un difetto e non sono contestabili.

Se sedimenti bianchi o iridescenti dovessero apparire all'interno delle pentole, rimuoverli utilizzando aceto, succo di limone o prodotti specifici per l'acciaio. La formazione di tali sedimenti dipende dalla composizione chimica dell'acqua utilizzata.

Le pentole PRESIDENT possono essere lavate in lavastoviglie. Durante il lavaggio in lavastoviglie, assicurarsi che l'acciaio non entri a contatto con altri utensili di metallo, in modo da evitare ruggine o corrosione da contatto. **Al termine del ciclo di lavaggio, togliere le pentole dalla lavastoviglie prima possibile.**

Fenomeni di corrosione si possono verificare anche in caso di contatto del pentolame con altri utensili; per questo raccomandiamo di ridurre al minimo i lavaggi in lavastoviglie per preservare al meglio l'aspetto delle pentole.

GARANZIA 5 ANNI

A questo prodotto viene applicato un periodo di garanzia di 5 anni dalla data di acquisto.

La garanzia non copre i difetti:
- dovuti ad un utilizzo improprio o incompatibile con le Istruzioni di utilizzo
- causati da un urto, caduta o uso improprio
- dovuti a riparazioni non autorizzate, o ad alterazioni apportate al prodotto.

In caso di reclami giustificati contattare il proprio rivenditore o uno dei centri servizio Tescoma; per l'elenco completo consultare il nostro sito web **www.tescoma.com.**

CARACTERÍSTICAS

La batería PRESIDENT es una lujosa batería de cocina con **tapa de vidrio/acero inoxidable, fondo sándwich extra grueso y escala de medida.**

Los recipientes y tapas con sólidas asas de acero inoxidable son **resistentes al agua** – la batería PRESIDENT es **apta para lavavajillas.**

La batería está fabricada en **acero inoxidable de alta calidad 18/10** y tiene un **fondo sándwich extra grueso.** El calor se transmite desde la placa al recipiente continuamente sin variación y de forma uniforme a través del fondo. Cocinar es más fácil, sin los indeseados quemados.

El fondo sándwich tiene **excelentes propiedades de retención de calor** que ahorran energía. La placa puede apagarse antes de terminar la cocción y la olla continua siendo eficiente incluso si selecciona una temperatura baja. Los alimentos dejados en los recipientes conservan su temperatura durante un largo periodo de tiempo.
La batería PRESIDENT está fabricada con el fin de satisfacer las exigencias de un uso intenso y prolongado y cumplir con todas las exigencias de la **cocina saludable, cómoda y económica.**

La batería PRESIDENT es apta para todo tipo de cocinas: **gas, eléctrica, vitrocerámica e inducción.**

COCINAR EN LA BATERÍA PRESIDENT

Para cocinar en la batería PRESIDENT, seleccionar **la temperatura máxima en la placa solo para la fase inicial de cocción** y reducir a baja o media temperatura durante el proceso de cocción.

Apagar el calor antes del final de la cocción para hacer uso de las propiedades de retención del fondo sándwich.

Asegurarse de que el **tamaño del quemador** no excede el diámetro del fondo del recipiente y no permitir que la llama se expanda por fuera del fondo – de lo contrario las asas podrían quemarse.

ADVERTENCIA! Nunca calentar recipientes vacíos. Cuando los recipientes vacíos o recipientes con poco contenido se calientan en placas durante un periodo largo de tiempo, manchas púrpuras o marrones pueden aparecer en la superficie metálica. Estas manchas no afectan al correcto funcionamiento, estas no representan un daño para la salud o defecto y no pueden ser reclamados.

COCINAR EN BATERÍAS PRESIDENT CON TAPA ESCURRIDORA

Durante la cocción, girar la tapa de forma que los **orificios del escurridor en la tapa no estén colocados sobre el vertedor.**

ESCURRIR EN RECIPIENTES PRESIDENT CON TAPA ESCURRIDORA

Cuando escurra, girar la tapa de forma que los orificios del escurridor pequeños o grandes estén colocados sobre el vertedor.

ADVERTENCIA! Utilizar siempre un guante o un agarrador de cocina resistente al calor cuando escurra alimentos calientes.

BATERÍA PRESIDENT MANTENIMIENTO Y CUIDADO

Lavar y secar a fondo la batería de cocina antes del primer uso.

Para conservar permanentemente una apariencia perfecta, lavar y secar a fondo la batería después de cada uso.

Limpiar con detergentes normales, nunca utilizar sustancias agresivas, químicas u objetos cortantes. Los recipientes de cocina PRESIDENT se pueden limpiar utilizando agentes especiales para acero inoxidable – recomendamos **Tescoma CLINOX** para un excelente resultado de limpieza.

Si la batería está excesivamente sucia dejar en remojo a agua o en agua con detergente.

Secar siempre la batería de cocina después del lavado.

AVISO: Añadir sal únicamente después de que el agua comience a hervir!
Añadir sal al agua fría puede causar una alta concentración de sal en el fondo de la batería, dando como resultado la apariencia de ligeras manchas, llamada corrosión por picadura. Estas ligeras manchas en el fondo de la batería no afectan al funcionamiento de la batería y no son perjudiciales para la salud. Como tales no representan un defecto y no puede ser reclamado.

Si aparecieran sedimentos blancos o coloración iridiscente en el interior de la batería, utilizar vinagre, gotas de limón o un agente especial de limpieza para acero inoxidable. Son sedimentos, la formación de estos dependen de la composición química del agua utilizada.

La batería PRESIDENT es apta para lavavajillas. En el lavavajillas, asegurar que la batería de acero inoxidable no está en contacto con otros utensilios de cocina de metal para evitar óxido o ligeras manchas, llamadas corrosión por contacto, en la superficie de la batería. **Abrir la puerta del lavavajillas tan pronto como sea posible después del ciclo de lavado y retirar la batería.**

La corrosión también puede transmitirse a la batería con el agua de algún otro producto; en cualquier caso nosotros recomendamos reducir o eliminar el uso de lavavajillas con el fin de preservar la perfecta apariencia de la batería.

GARANTÍA DE 5 AÑOS

Un periodo de garantía de 5 años se aplica a este producto desde la fecha de compra.

La garantía nunca cubre defectos:
- debidos a un uso inapropiado incompatible con las Instrucciones de uso
- resultado de un impacto, caída o manipulación
- debidos a reparaciones no autorizadas, o alteraciones en el producto.

En caso de reclamación justificada por favor contacte con su proveedor o con el servicio técnico; para un listado por favor consulte en **www.tescoma.com.**

CARACTERÍSTICAS

Os tachos e panelas PRESIDENT são luxuosos utensilios de cozinha com tampa em **vidro e aço inoxidável, fundo sanduiche extra grosso e escala de medição.**

Os recipientes e as tampas têm pegas sólidas em aço inoxidável que são **estanques** – os tachos e panelas PRESIDENT podem ir à **máquina de lavar louça.**

Os tachos e panelas são fabricados em **aço inoxidável 18/10 de excelente qualidade** e tem um **fundo sanduiche extra grosso**. O calor é transferido do fogão para o recipiente continuamente sem variação através do fundo. Cozinhar é mais fácil, sem queimar em demasia.

O fundo térmico sanduiche tem **excelentes propriedades de retenção de calor**, poupando assim energia. O fogão pode ser desligado antes do fim do cozinhado e o fogão permanece eficiente mesmo em baixa temperatura. Os alimentos dentro do recipiente mantêm a sua temperatura por um longo tempo.

Os tachos e panelas PRESIDENT foram feitos para satisfazer as necessidades de uso intenso e prolongado e corresponder a todas as necessidades que dizem respeito a **cozinha saudável, confortável e económica**.

Os tachos e panelas PRESIDENT são adequados a todo o tipo de fogões: **gás, eléctrico, vitrocerâmica e indução.**

COZINHAR NOS TACHOS E PANELAS PRESIDENT

Quando cozinhar nos tachos e panelas PRESIDENT, coloque o **fogão no máximo apenas na fase inicial** e coloque a media ou baixa temperatura no restante processo de cozinhar.

Desligue o fogão antes de terminar de cozinhar para usar as propriedades de retenção de calor do fundo sanduiche.

Assegure-se que **o tamanho do disco do fogão** não é maior que o fundo do recipiente e não permite que a chama expanda – para evitar que as pegas queimem.

AVISO! Nunca aqueça os tachos ou panelas vazios. Quando recipientes vazios ou recipientes com pouco conteúdo são aquecidos excessivamente, podem surgir manchas avermelhadas ou castanhas na superfície. Estas manchas não afectam o funcionamento correcto, não representam defeito e não podem ser reclamadas.

COZINHAR NOS TACHOS E PANELAS PRESIDENT COM TAMPA COADORA

Enquanto cozinha, tenha a tampa fechada, isto é, que as **aberturas não estejam em cima do bico.**

COAR NOS TACHOS E PANELAS PRESIDENT COM TAMPA COADORA

Para coar, vire a tampa de forma a que as aberturas pequenas ou maiores estejam em cima do bico.

AVISO! Use sempre uma luva de cozinha ou pega quando coar alimentos quentes.

TACHOS E PANELAS PRESIDENT MANUTENÇÃO E CUIDADOS

Lave e seque os tachos e panelas antes da primeira utilização.

Para preservar uma boa aparência, lave e seque os tachos e panelas depois de cada utilização.

Lave com detergentes normais, nunca use substâncias agressivas, químicos ou objectos afiados. Os tachos e panelas PRESIDENT podem ser limpos com o produto especial de limpeza para aço inoxidável – recomendamos **Tescoma CLINOX** para obter excelentes resultados.

Deixe de molho em água com detergente os recipientes demasiados sujos.

Seque sempre os tachos e panelas depois de lavar.

NOTA: Acrescente sal apenas depois de a água começar a ferver!
Acrescentar sal em água fria podem causar uma alta concentração de sal no fundo do recipiente, o que pode resultar no aparecimento de manchas claras denominadas por sinais de corrosão. Estes sinais não afectam o funcionamento correcto, não representam defeito e não podem ser reclamadas.

Se aparecerem sedimentos brancos ou coloração iriscendente no interior dos recipientes, utilize vinagre, gotas de limão ou o produto especial de limpeza de aço inoxidável para limpar as manchas. A formação destes sedimentos depende da composição quimica da água.

Os tachos e panelas PRESIDENT podem ir à máquina de lavar louça. Na máquina de lavar louça, garanta que os recipientes em aço inoxidável não estão em contacto com outros utensílios de metal para evitar ferrugem ou outras manchas de corrosão na superfície dos mesmos. **Abra a porta da máquina de lavar louça assim que terminar a lavagem e retire a louça.**

A corrosão também pode ser transferida para os tachos e panelas na água de outros produtos. Recomendamos reduzir ou eliminar as lavagens na máquina da louça de forma a preservar a perfeita aparência dos tachos e panelas.

5 ANOS DE GARANTIA

A garantia de 5 anos é aplicada ao produto a partir da data da sua aquisição.

A garantia nunca cobre defeitos:
- derivados de uso impróprio incompatível com as Instruções de utilização
- resultados de impacto, queda ou má utilização
- derivados de reparação não autorizadas ou alterações no produto.

Em caso de reclamação justificada, por favor contacte o seu revendedor ou um dos centros de serviço Tescoma, que pode consultar em **www.tescoma.com.**

CHARAKTERYSTYKA

Garnki PRESIDENT to luksusowe garnki z **pokrywką wykonaną ze szkła i stali nierdzewnej, wytrzymałym, wielowarstwowym dnem oraz miarką.**

Garnki oraz pokrywki posiadają masywne, stalowe uchwyty, które są **wodoszczelne –** naczynia PRESIDENT **można myć w zmywarce.**

Garnki zostały wykonane z **wysokiej jakości stali nierdzewnej 18/10**, posiadają **wytrzymałe, wielowarstwowe dno.** Ciepło z kuchenki jest płynnie przekazywane do wnętrza garnka, bez wahania i równomiernie po całej jego powierzchni. Gotowanie jest łatwe, bez niepożądanego przypalania.

Dno wielowarstwowe ma **doskonałe właściwości termoakumulacyjne**, umożliwiające oszczędność energii. Kuchenkę można wyłączyć z pewnym wyprzedzeniem czasowym jeszcze przed zakończeniem gotowania. Gotowanie przebiega nawet na kuchence ustawionej na niższą moc. Jedzenie pozostawione w garnku dłużej zachowuje swoje ciepło.

Garnki PRESIDENT zostały zaprojektowane tak, aby sprostać wymaganiom intensywnego i długotrwałego użytkowania. Spełniają wszystkie wymogi **zdrowego, komfortowego i oszczędnego gotowania.**

Garnki PRESIDENT są odpowiednie do wszystkich rodzajów kuchenek: gazowych, elektrycznych, szklano-ceramicznych i indukcyjnych.

GOTOWANIE W GARNKACH PRESIDENT

Podczas gotowania w garnkach PRESIDENT **należy nastawić kuchenkę na maksymalną moc tylko na początku gotowania,** następnie należy gotować na niskiej lub średniej mocy kuchenki.

Kuchenkę należy wyłączyć jeszcze przed zakończeniem gotowania, w ten sposób zostaną wykorzystane właściwości termoakumulacyjne dna wielowarstwowego.

Należy **wybrać odpowiednią wielkość palnika**, średnica palnika musi być taka sama lub mniejsza niż średnica dna garnka. Płomień nigdy nie powinien być większy niż krawędzie dna garnka- w przeciwnym przypadku uchwyty mogą się nagrzewać i parzyć.

UWAGA! Nigdy nie należy podgrzewać pustych garnków. Podczas długiego podgrzewania pustych lub niedostatecznie pełnych garnków mogą pojawić się na powierzchni metalowych części garnka fioletowe lub brązowe przebarwienia. Zabarwienie to nie wpływa na funkcjonalność garnków, nie jest też szkodliwe dla zdrowia, nie jest wadą produktu i nie może być przedmiotem reklamacji.

GOTOWANIE W GARNKACH PRESIDENT Z POKRYWKĄ DO CEDZENIA

Podczas gotowania pokrywkę należy obrócić w taki sposób, aby **otwory do cedzenia w pokrywce nie pokrywały się z dzióbkiem.**

CEDZENIE W GARNKACH PRESIDENT Z POKRYWKĄ DO CEDZENIA

Podczas cedzenia pokrywkę należy obrócić w taki sposób, aby **małe lub duże otwory do cedzenia w pokrywce pokrywały się z dzióbkiem.**

CZYSZCZENIE I PIELĘGNACJA GARNKÓW PRESIDENT

Przed pierwszym użyciem garnki należy dokładnie umyć i wytrzeć do sucha.

Po każdym użyciu garnki należy dokładnie umyć i wytrzeć do sucha, dzięki temu zachowają one swój właściwy wygląd.

Do mycia i czyszczenia garnków należy używać tradycyjnych środków do mycia naczyń. Nie należy stosować agresywnych substancji, chemikaliów oraz ostrych przedmiotów. Garnki PRESIDENT można czyścić za pomocą specjalnych środków do czyszczenia, jako idealny polecamy **środek do mycia CLINOX marki Tescoma.**

Mocno zabrudzone garnki należy pozostawić do odmoknięcia w wodzie lub roztworze wody z płynem do mycia naczyń.

Po każdym umyciu garnków należy je dokładnie wytrzeć do sucha.

Uwaga: Sól należy wsypać dopiero do wrzącej wody!
Solenie zimnej wody może spowodować wysokie stężenie soli kuchennej na dnie naczynia, co prowadzi do powstawania jasnych plam, tzw. wżer korozyjnych. Białe plamy w żaden sposób nie ograniczają funkcjonalności naczyń oraz nie stanowią zagrożenia dla zdrowia. Nie są wadą produktu i nie mogą być przedmiotem reklamacji.

Jeśli wewnątrz naczynia pojawią się białe osady lub wielobarwne przebarwienia, można je usunąć octem, kilkoma kroplami cytryny lub za pomocą specjalnego środka do mycia naczyń nierdzewnych. Odbarwienia te są osadami minerałów zawartych w wodzie, a ich powstawanie jest uzależnione od składu chemicznego używanej wody.

Naczynia PRESIDENT można myć w zmywarce. W przypadku mycia garnków w zmywarce, należy zwrócić uwagę, aby garnki ze stali nierdzewnej nie dotykały innych, metalowych naczyń. W innym wypadku na garnkach mogą pojawić się rdzawe lub jasne plamy, tzw. korozja kontaktowa. **Po zakończeniu cyklu mycia należy otworzyć drzwiczki zmywarki i jak najszybciej wyciągnąć naczynia.**

Korozja może być przenoszona na garnki z innego naczynia także za pośrednictwem wody. Aby zachować doskonały wygląd naczyń, należy ograniczyć mycie garnków w zmywarce, a nawet całkowicie wykluczyć.

GWARANCJA 5- LETNIA

Na produkt udzielana jest 5- letnia gwarancja, począwszy od dnia sprzedaży.

Gwarancja nie zostanie uwzględniona w następujących przypadkach:
- produkt był użytkowany niezgodnie z Instrukcją użytkowania,
- wady były spowodowane uderzeniem, upadkiem lub nieodpowiednim postępowaniem z produktem
- dokonano nieautoryzowanych napraw i zmian produktu.

W przypadku uzasadnionej reklamacji, prosimy zwrócić się do swojego sprzedawcy lub do jednego z punktów serwisowych, wykaz dostępny na stronie **www.tescoma.com.**

CHARAKTERISTIKA

Riad PRESIDENT je luxusný kuchynský riad so **sklonerezovou pokrievkou, extra silným sendvičovým dnom a meracou stupnicou.**

Riad aj pokrievky sú opatrené masívnymi nerezovými úchytkami, ktoré sú **vodotesné** – riad PRESIDENT **je vhodný do umývačky.**

Riad je vyrobený **z prvotriednej nehrdzavejúcej ocele 18/10**, je opatrený **extra silným sendvičovým dnom.** Teplo zo sporáka je odovzdávané dovnútra nádob plynule, bez výkyvov a rovnomerne po celej ploche dna. Varenie je jednoduchšie, bez nežiadúceho pripaľovania.

Sendvičové dno má **vynikajúce termoakumulačné vlastnosti,** ktoré umožňujú úsporu energie. Sporák je možné vypínať s predstihom pred ukončením varenia, varenie prebieha aj pri nízkom výkone sporáka. Pokrmy ponechané v riade si ďalej uchovajú svoju teplotu.

Riad PRESIDENT je vyrobený tak, aby vyhovoval nárokom na intenzívne a dlhodobé používanie a spĺňa všetky požiadavky kladené na **zdravé, komfortné a úsporné varenie.**

Riad PRESIDENT je vhodný pre všetky typy sporákov: **plynové, elektrické, sklokeramické aj indukčné.**

VARENIE V RIADE PRESIDENT

Pri varení v riade PRESIDENT nastavte **sporák na maximum len na začiatku varenia,** potom pokračujte na nízky alebo stredný výkon.

Sporák vypínajte s predstihom ešte pred ukončením varenia, využívajte termoakumulačné vlastnosti sendvičového dna.

Voľte **správnu veľkosť platničky,** priemer platničky musí byť rovnaký alebo menší, ako je priemer dna nádoby, plameň horáka nesmie nikdy presahovať okraje dna riadu – v takomto prípade môžu úchytky páliť.

POZOR! Prázdny riad nikdy nezahrievajte, pri prehrievaní prázdnych alebo nedostatočne naplnených nádob sa môže na povrchu kovových častí objaviť fialové až hnedé zafarbenie. Toto zafarbenie neobmedzuje funkčnosť alebo zdravotnú nezávadnosť riadu, nie je chybou výrobku a nemôže byť predmetom reklamácie.

VARENIE V RIADE PRESIDENT S CEDIACOU POKRIEVKOU

Pri varení pootočte pokrievku tak, aby sa **cediace otvory v pokrievke nekryli s lievikom.**

CEDENIE V RIADE PRESIDENT S CEDIACOU POKRIEVKOU

Pri cedení pootočte pokrievku tak, aby sa **malé alebo veľké cediace otvory kryli s cedníkom.**

POZOR! Pri cedení horúcich pokrmov používajte vždy kuchynskú rukavicu a chňapku.

ÚDRŽBA A STAROSTLIVOSŤ O RIAD PRESIDENT

Pred prvým použitím riad dôkladne umyte a vytrite do sucha.

Riad dôkladne umyte a osušte po každom použití, len tak zachováte jeho dokonalý vzhľad natrvalo.

Riad čistite bežnými čistiacimi prostriedkami, nikdy nepoužívajte agresívne látky, chemikálie a ostré predmety. Riad PRESIDENT možno čistiť špeciálnymi prostriedkami na nerezový riad, ako ideálne odporúčame **čistiaci prostriedok CLINOX od Tescomy.**

Silne znečistený riad nechajte odmočiť vo vode alebo roztoku vody so saponátom.

Po každom umytí riad vždy utrite do sucha.

UPOZORNENIE: Soľte až do vriacej vody!
Solenie do studenej vody môže vyvolať vysokú koncentráciu kuchynskej soli na dne riadu, čo vedie k vzniku svetlých škvŕn, tzv. jamkovú koróziu. Tieto svetlé škvrny na dne riadu nijako neobmedzujú funkčnosť alebo zdravotnú nezávadnosť riadu, nie sú chybou výrobku a nemôžu byť predmetom reklamácie.

Ak sa objavia vo vnútri riadu biele usadeniny alebo dúhové zafarbenie, vyčistíte ich octom, niekoľkými kvapkami citrónu alebo špeciálnym prípravkom na nerezový riad. Ide o sedimenty, ktorých tvorenie je závislé na chemickom zložení používanej vody.

Riad PRESIDENT možno umývať v umývačke na riad. Pri umývaní v umývačke dbajte, aby sa nerezový riad nedotýkal iných kovových kuchynských potrieb, inak sa na riade môžu objaviť hrdzavé alebo svetlé škvrny, tzv. kontaktná korózia. **Po ukončení umývacieho cyklu otvorte dvierka umývačky čo najskôr a riad z umývačky vyberte.**

Korózia môže byť na riad prenesená aj vodou z iného výrobku, pre zachovanie dokonalého vzhľadu riadu preto odporúčame umývanie v umývačke obmedziť, prípadne vylúčiť.

5 ROKOV ZÁRUKA

Na tento výrobok je poskytovaná 5 rokov záruka, začínajúca dňom predaja.

Záruka sa zásadne nevzťahuje na tieto prípady:
- výrobok bol používaný v rozpore s Návodom na použitie
- závady boli spôsobené úderom, pádom alebo neodbornou manipuláciou
- na výrobku boli prevedené neautorizované opravy a zmeny.

V prípade oprávnenej reklamácie sa prosím obráťte na svojho predajcu alebo na niektoré zo servisných stredísk, zoznam na **www.tescoma.com.**

ХАРАКТЕРИСТИКА

Посуда PRESIDENT – это роскошная кухонная посуда **с крышкой из стекла и нержавеющей стали, очень прочным сэндвич-дном и мерной шкалой.**

Посуда и крышка оснащены массивными **водонепроницаемые** ручками из нержавеющей стали – посуду PRESIDENT **можно мыть в посудомоечной машине.**

Посуда изготовлена **из высококачественной нержавеющей стали 18/10,** оснащена **очень прочным сэндвич-дном.** Тепло плиты быстро передается во внутрь посуды, непрерывно и равномерно по всей поверхности дна. Процесс приготовления более простой, без нежелательного пригорания пищи.

Сэндвич-дно с **отличными термоаккумуляционными свойствами** позволяет экономить энергию. Плиту можно выключать заранее перед завершением процесса приготовления, блюда варятся и при низкой мощности плиты. Пища, оставленная в посуде, более длительное время сохраняет свое тепло.

Посуда PRESIDENT изготовлена в соответствии с требованиями интенсивного и длительного использования и удовлетворяет всем требованиям **здорового, комфортного и экономичного приготовления пищи.**

Посуда PRESIDENT подходит для всех типов плит: **газовых, электрических, стеклокерамических и индукционных.**

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В ПОСУДЕ PRESIDENT

При приготовлении пищи в посуде PRESIDENT установите **мощность плиты на максимум только в начале процесса приготовления пищи,** потом переключите на низкую или среднюю мощность плиты.

Выключите плиту заранее, еще до конца варки, используйте свойства накопления тепла сэндвич-дна.

Выбирайте **правильный размер конфорки,** диаметр конфорки должен соответствовать диаметру дна посуды или быть меньше, пламя никогда не должно выходить за пределы дна посуды – в этом случае ручки могут нагреваться.

ВНИМАНИЕ! Никогда не нагревайте пустую посуду, при перегревании пустой или недостаточно наполненной посуды на поверхности металлических частей может появиться окрашивание от фиолетового до коричневого цвета. Это изменение цвета не влияет функциональность посуды и безвредно, не является дефектом и не может являться предметом рекламации.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В ПОСУДЕ PRESIDENT С КРЫШКОЙ ДЛЯ СЦЕЖИВАНИЯ

При приготовлении пищи поверните крышку таким образом, чтобы **отверстия для сцеживания в крышке не находились над носиком посуды.**

СЦЕЖИВАНИЕ В ПОСУДЕ PRESIDENT С КРЫШКОЙ ДЛЯ СЦЕЖИВАНИЯ

При сцеживании крышку поверните таким образом, чтобы **маленькие или большие отверстия для сцеживания находились над носиком посуды.**

ВНИМАНИЕ! При сцеживании горячих блюд всегда используйте кухонные рукавицы или прихватки.

УХОД ЗА ПОСУДОЙ PRESIDENT

Перед первым использованием тщательно вымойте посуду и вытрите насухо.

После каждого использования посуду тщательно вымойте и высушите, только таким образом сохраните отличный внешний вид посуды надолго.

Посуду чистите обычными моющими средствами. Не используйте агрессивные вещества, химические средства и острые предметы. Посуду PRESIDENT можно чистить специальными моющими средствами для нержавеющей стали. Рекомендуем использовать **чистящее средство CLINOX от фирмы Tescoma.**

Сильно загрязненную посуду замочите в воде или растворе воды с моющим средством.

После каждого мытья посуды всегда вытрите ее насухо.

ВНИМАНИЕ: Добавляйте соль только в кипящую воду!
Добавление соли в холодную воду может быть причиной высокой концентрации соли на дне посуды, что ведет к возникновению светлых пятен, т.е. точечной коррозии. Эти светлые пятна на дне посуды не ограничивают функциональность посуды и безвредны, не являются дефектом и не могут являться предметом рекламации.

Если внутри посуды появится белый налет или радужная окраска, очистите ее уксусом, несколькими каплями лимонного сока или специальным средством для чистки нержавеющей посуды. Это осадки, образование которых зависит от химического состава используемой воды.

Посуду PRESIDENT можно мыть в посудомоечной машине. При мытье в посудомоечной машине следите за тем, чтобы посуда из нержавеющей стали не соприкасалась с другой металлической кухонной утварью, иначе на посуде могут появляться ржавые или светлые пятна, так называемая контактная коррозия. **После окончания моющего цикла сразу же откройте дверцу посудомоечной машины и достаньте из нее посуду.**

Коррозия может быть перенесена на посуду и водой с другого изделия. Для сохранения отличного вида посуды рекомендуем ограничить ее мытье в посудомоечной машине, а по возможности исключить.

ГАРАНТИЯ 5 ЛЕТ

На это изделие предоставляется гарантия 5 лет со дня продажи.

Гарантия не распространяется на:
- повреждения, возникшие в результате использования изделия не по назначению
- дефекты, возникшие в результате удара, падения или неправильного обращения
- повреждения, вызванные посторонним вмешательством и самостоятельным ремонтом.

По вопросам гарантийного обслуживания обращайтесь к дилеру или в сервисный центр, список найдете на **www.tescoma.com.**

www.tescoma.com

Tescoma s.r.o., U Tescomy 241, 760 01 Zlín, Česká republika
Distribuito da: Tescoma spa - Cazzago S. Martino (BS) - Italia
Distribuidor por: Tescoma España, S.L. Mtx., Alicante, España
Distribuido por: Tescoma Portugal, Lda
Dystr.: Tescoma Polska Sp. z o.o., Warzywna 14, Katowice, Polska
Dovozca: Tescoma s.r.o. - Slovenská republika
Дистрибьютор: Tescoma L.t.d. - Москва - Россия
Дистрибютор: ТОВ "Тескома - Україна" - Одеса

© 2015 Tescoma

designed by **tescoma**® design protected

Art.: 780210
Art.: 780221
Art.: 780222
Art.: 780223
Art.: 780224
Art.: 780225
Art.: 780233
Art.: 780235
Art.: 780241
Art.: 780242
Art.: 780243
Art.: 780244
Art.: 780245
Art.: 780253
Art.: 780255
Art.: 780261
Art.: 780262

www.tescoma.com/video/780210

tescoma®

GAS ELECTRO CERAMIC INDUCTION

5 YEARS GUARANTEE